



**avoir l'eau à la bouche**

retrouvez ici tous nos bons petits plats

*\*La Maison Rougié célèbre ses 150 ans en 2025 : chaque jour, avec ses fermes familiales Françaises ancrées dans leur terroir et dans la pure tradition, la Maison Rougié garantit l'origine France et la qualité et de ses foies gras et viandes de Canard*


## ENTRÉE EN MATIÈRE

Burrata crémeuse <i>Pain Focaccia et Tomates fraîches</i>	12€
Escalopes de Foie Gras  poêlée, <i>Chutney Tomato - Abricot et Romarin</i>	15€
Tartare de Saumon, <i>Avocat et Pomme Granny</i>	11€
Aubergine rôtie <i>Salade Libanaise et Fêta AOC</i>	8,5€
Avocado Toast   <i>Oeuf poché Bio</i>	9€

## HEALTHY STYLE

### LE COIN DES POKE BOWLS :

Avocat, Mangue, duo Quinoa, Pois Chiche, Concombre, Tomato, Cébette

Tartare de saumon	21€
Poulet crunchy aux céréales	18€
Falafels Coriandre - Menthe 	17€

## PRESQUE GRAND

### MENU ENFANT = 12,5€

*Jusqu'à 12 ans, demandez nous le kids menu !*



# PAR ICI LA SUITE

Tous nos plats sont accompagnés  
de leurs garnitures, si vous souhaitez  
en changer, n'hésitez pas !

Dos de Cabillaud MSC au Chorizo coulis de Poivrons, <i>Courgette et sa Fleur</i>	20€
Pad Thaï aux Crevettes Sauvages <i>sauce Soja et noix de Cajou</i>	20€
Pad Thaï aux Légumes <i>sauce Soja et noix de Cajou</i>	16€
« Chicken Lettuce Under Bacon »  Sandwich Original Sauce BBQ, <i>Frites et Salade verte</i>	18,5€
½ Magret de canard* aux pêches,  <i>PDT Sarladaise</i>	21€
Ravioles Ricotta <i>Basilic, Crème de Parmesan et Pignons de Pin</i>	18€
Burger de Bœuf Angus 150 gr <i>Au Cheddar Rouge et Lard grillé</i> 	18,5€
Entrecôte 250 gr sauce Gorgonzola,  <i>Frite et salade verte</i>	25€
Suppléments Garnitures <i>Riz basmati, Frites, Haricots Verts, Brocolis et Ecrasé de pommes</i>	3,5€
Supplément Salade verte	2€

# DERNIERS PLAISIRS

Crème Brulée à la Pistache	9€
Mi-cuit aux 2 Chocolats, <i>Glace Framboise-violette</i>	10€
Tiramisu Hibiscus et marmelade de fruits rouges	8,5€
Sablé Abricot, <i>Glace Miel Lavande</i>	10€
Assiette de Fromages AOC	13€



# A L'ABORDAGE

## LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut – 12,5%	9€		45,5€
Laurent Perrier La Cuvée Brut – 12%	12,5€	35,5€	58,5€

## APÉRITIFS

Porto Graham's Fine Tawny – 19% 6cl	6,5€
Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cl	4,9€
Martini bianco ou rosso - 14,4%, Campari - 28,5% 6cl	5,4€

## APÉRITIFS FRANÇAIS

Kir au bourgogne blanc 12,5cl <i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>	5,5€
Lillet Tonic – 17% 15cl	9€
Apérol – 12,5% 6cl	6,5€

## BIÈRES

	15cl	25cl	50cl
Bières pressions			
Heineken – 5%		4,5€	7,5€
Affligem Pression – 6,7%		5,2€	8,5€

## Bières bouteilles

Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5%, ronde & sucrée 33cl	6€
Desperados original - 5,9%, notes d'agrumes et arômes de téquila 33cl	6€
Lagunitas IPA – 6,2%, amère aux notes d'agrumes 35,5cl	7€
Mort Subite White Lambic – 4,2%, rafraichissante et acidulée 33cl	6,5€
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%, agrumes & notes d'épices 33cl	6€
Pelforth brune – 6,5%, caramélisée & de caractère 33cl	6€

## Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken 0,0 33cl	6€
Desperados virgin 0,0, notes d'agrumes et citron 33cl	5,5€

## CIDRE

Appie Le Brut – 4,7% 33cl	7€
---------------------------	----

# BIEN AU CHAUD

## BOISSONS CHAUDES

### Café Nespresso

Double espresso	3,5€
Expresso	2,7€

### Thés Kusmi tea *Bio*

#### Thés noirs 3,5€

Thé Prince Wladimir (bio)	Thés noirs, agrumes, vanille et épices
English Breakfast (bio)	Thés noirs de Ceylan et d'Assam
Thé Earl Grey (bio)	Thé noir à la bergamote
Thé Quatre Fruits Rouges (bio)	Thé noir aux saveurs de fruits rouges

#### Thés verts 3,5€

Thé Vert de Chine (bio)	Thé vert Sencha de Chine
Thé vert à la menthe (bio)	Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe
Thé Détox (bio)	Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron

#### Infusions 3,5€

Infusion AquaRosa (bio)	Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges
Infusion Be Cool (bio)	Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse

### Lattés

Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio)	3,5€
Matcha latte	3,5€

# LARMES DE CROCO

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

EAUX MINÉRALES	33cl	50cl	1l
Vittel		4€	5,5€
San Pellegrino		4€	5,5€
Perrier	4,5€		

#### SODAS 4,5€

Coca-Cola / Coca-Cola sans sucre	33cL
Fanta orange, Sprite	25cL
Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Redbull, Fuze tea pêche, Oasis tropical, Orangina	25cL

#### NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 4,5€

Jus de tomate, orange ou pomme	25cL
Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot	25cL

#### APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS! 5€

#### UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl) 7,5€

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse	
Thé glacé maison	
Soda artisanal Mona citron citron vert - <i>Bio</i>	100% naturel et peu sucrée
Pétillant pomme artisanal Mona - <i>Bio</i>	100% naturel et français

# MILLÉSIMÉ

LES VINS BLANCS AOC		
IGP Pays d'Oc 2024	15cl	75cl
<i>Infini "Viognier"</i>	7€	30€
AOC Entre deux Mers 2024		33€
<i>Château La Freynelle</i>		
AOC Saint V <span>'</span> eran 2023-2024		45€
<i>Domaine Thibert</i>		
AOC Chablis 2023	11€	55€
<i>Domaine du Colombier</i>		
LES VINS ROSÉS AOC		
AOC Sable de Camargue 2024 <i>Bio</i>	15cl	75cl
<i>Domaine de Figueirasse</i>	6€	28€
AOC Côtes de Provence 2024 <i>Bio</i>		35€
<i>Domaine Saint Victorin "Natalie"</i>		
LES VINS ROUGES AOC		
AOC Duché d'Uz <span>'</span> és 2022 <i>Bio</i>	15cl	75cl
<i>Domaine Les Lys "La Petite"</i>		30€
AOC Bourgueil 2019	7€	34€
<i>Lorieux</i>		
AOC Vallée du Rhône 2022-2023 <i>Bio</i>		35€
<i>Alain Jaume "Grand Veneur"</i>		
AOC Beaujolais Lanci <span>'</span> é 2022-2023		40€
<i>Domaine des Nugues</i>		
AOC Bordeaux 2020	11€	53€
<i>Château de Reignac "R"</i>		
AOC Mercurey Premier Cru 2022-2023		73€
<i>Domaine Juillot "Clos Tomerre"</i>		



Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande,  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération,  
AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOC - Appellation d'Origine Protégée / IGP - Indication Géographique Protégée  
Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24,  
Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année,  
BIO : Produits issus de l'agriculture biologique,  
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant,  
Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts,  
L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant,  
Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %,  
Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris,